HUGENTOBLER

Système de cuisson suisse®

Mode d'emploi

Cuisson Sous vide Control

CSC + CSC-CT

CSC–Compact
CSC–09
CSC–09/2
CSC–20
CSC–20/2
CSC–43
CSC–58

Avant la première mise en service

Règles de sécurité

L'appareil ne doit être utilisé que pour les tâches prévues par le fabricant et il doit être posé sur une surface plane.

- Le câble d'alimentation doit être posé de manière à permettre un débranchement rapide en cas d'urgence.
- La puissance électrique doit correspondre aux indications signalées sur sur la plaque d'identification.
- L'appareil ne doit pas être mis en service, dans les cas de figure suivants :
  - le câble d'alimentation est endommagé
  - l'appareil présente des dommages visibles
  - l'appareil a fait une chute

- Ne jamais retirer la fiche électrique par le câble.
- Pour le nettoyage, toujours retirer la prise électrique.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs ou corrosifs, ni contenant de solvants.
- Détartrer le bassin régulièrement avec du vinaigre

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux que votre choix se soit porté sur l'un de nos nouveaux appareils de cuisson au bain marie sous vide CSC.
Grâce à de nombreuses années d'expériences, à la collaboration et aux suggestions de notre clientèle dans plus de 50 pays, nous avons été en mesure de développer ce produit haut de gamme.
Tout en vous remerciant pour la confiance témoignée, nous sommes d'ores et déjà convaincus que l'appareil vous apportera satisfaction et qu'il sera une aide précieuse durant de nombreuses années.

Il est important de lire attentivement ce manuel avant la première mise en service. Il vous aidera à utiliser l'appareil de manière optimale et correcte, tout en évitant d'éventuelles erreurs de manipulation.

Notre point de vente ou de service est à votre entière disposition pour les éventuelles questions que vous pourriez avoir. N'hésitez pas à nous contacter.

Votre équipe Hugentobler

Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbestrasse 11
CH-3322 Schönbühl
Téléphone: +41 (0)848 400 900
Fax: +41 (0)31 858 17 15
Internet: www.hugentobler.com
E-mail: info@hugentobler.com

1. Première étape

1.1 Le bon emplacement

Placez l'appareil sur une surface plane.
Veillez à protéger votre appareil des giclures d'eau, de la vapeur et de sources de salissures.

1.2 Raccordement électrique

Les valeurs de puissance électrique de l'appareil, ainsi que la protection d'alimentation du courant sont indiquées sur la plaque d'identification. En général, les appareils sont livrés prêts au branchement.

1.3 Avant la première utilisation

Important : Posez la tôle de fond perforée dans le réservoir d'eau et remplissez le avec suffisamment d'eau. La tôle perforée doit toujours être immergée d'au moins 5 cm.

S'il n'y a pas suffisamment d'eau, les éléments de chauffe pourraient être sérieusement endommagés. Il doit y avoir au minimum 2 cm d'eau entre la tôle de fond perforée et la surface de l'eau.

2. Utilisation du bain marie sous vide

2.1 Mise sous tension/branchement

Branchez l'interrupteur principal à l'arrière pour activer les commandes.

Remarque : l'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité à fusible intégré.

2.2 Réglage des commandes

Lors la mise en service, la température de l'eau se trouvant dans le réservoir s'affiche.
Version CT : Pour choisir l'affichage en Fahrenheit, il suffit d'appuyer sur la touche °C/°F durant 3 secondes.

2.2.1 Réglage la température et le réchauffement

En appuyant sur les touches + ou − la température souhaitée est sélectionnée.
Elle eut être réglée de 25 et 99 °C.
Appuyer la touche START STOP pour démarrer le réchauffement.
L'affichage ou indicateur lumineux clignote ✳ (version CT).
Lorsque la température désirée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et les indicateurs lumineux clignotent au ralenti.

⇨ L'appareil est désormais prêt à recevoir les aliments à cuire.

2.2.2 Temps de cuisson (minuterie-timer)

Appuyer la touche / pour régler le temps de cuisson.
Avec les touches ou la durée peut être réglée d'une minute à 99 heures.
Appuyer la touche pour l'activer.

2.2.3 Durée d'établissement automatique (Minuterie), version CT

Appuyer la touche pour régler le démarrage de la mise en marche du bain.
Avec les touches ou la durée peut être réglée d'une minute à 99 heures.
Appuyer la touche pour l'activer.
L'indicateur lumineux clignote .

2.2.4 Réglage de la température à cœur, version CT

Appuyer la touche .
En appuyant sur les touches ou la température à cœur souhaitée est présélectionnée.
Elle peut être réglée de 25 à 99 °C.
Appuyer la touche pour activer la mesure de la température à cœur.
L'indicateur de température lumineux clignote .
Lorsque la température à cœur est atteinte, l'appareil émet un signal sonore.
Pour l'arrêter, il suffit d'appuyer sur la touche .

2.3 Utilisation du bain marie sous vide

Lorsque les étapes précédentes sont sélectionnées, votre produit emballé sous vide peut être déposé dans le bain marie.
Selon votre sélection, à savoir, après avoir choisi le mode température à cœur ou durée de cuisson appuyer la touche pour démarrer la cuisson.
Parallèlement, l'indicateur lumineux correspondant clignotera.

Avis : Il est à tout moment possible d'interrompre et de remettre en marche la minuterie au moyen de la touche .
Ceci pour autant que la température réglée ait été atteinte.
Lorsque la cuisson est terminée ou que la température à cœur est atteinte, l'appareil émet un signal sonore qui ne s'arrête que par enfoncement de la touche .

De plus, le signal lumineux clignote.

Remarque : En cas de dépassement de la durée de cuisson, le signe (-) est affiché.

2.4 Commande de programmation, version CT

L'appareil est muni d'une programmation permettant le déroulement successif des différentes options choisies. Il existe 9 programmes différents pouvant être sélectionnés individuellement.
Remarque : Pour chaque programme, il est possible de sélectionner et d'enregistrer 3 niveaux de températures d'eau (T) et leur temps de cuisson.

Ou encore, 3 niveaux de températures avec 3 températures à cœur (CT) Lorsque la sonde de mesure à cœur est posée à l'appareil, et lorsque tant les températures à cœur que les temps de cuisson sont enregistrés simultanément, les températures à cœur se superposent aux temps de cuisson tout en les désactivant.

Brièvement appuyer sur la touche P, appeler les différents programmes de P01 à P09 au moyen des touches + ou − .

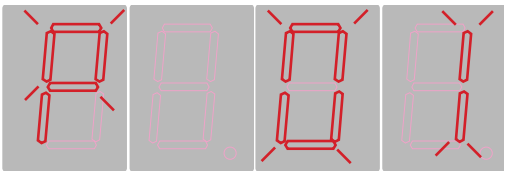
Puis, appuyer la touche START STOP pour faire démarrer le programme sélectionné.

Pour quitter la programmation, à nouveau appuyer sur la touche P .

L'affichage revient au mode standard.

2.4.1 Modification des données de programmation

Sélectionner le programme choisi au moyen de la touche P (comme ci-dessus).
Maintenir enfoncée la touche durant 3 secondes.
L'affichage clignote.
Exemple de la sélection du programme P 01:



Exemple :

Réglage simultané de 3 températures et de 3 temps de cuisson

70°C durant 8 heures, puis 80 °C durant 20 heures, puis 56 °C durant, 45 Minutes, donc :

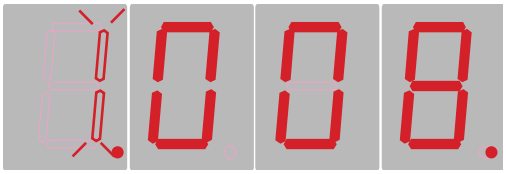
a) T_1=70.0, t_1=08.00

b) T_2=80.0, t_2=20.00

c) T_3=56.0, t_3=00.45

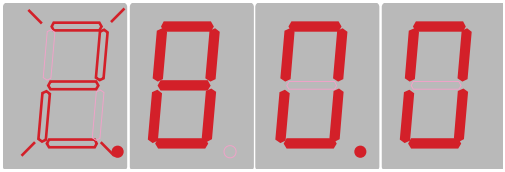
a) Appuyer sur la touche °C/°F, le symbole LED s'affiche.
Au moyen de la + ou − régler la température T_1=70.
L'affichage clignotera avec :

Puis, appuyer la touche.
Le symbole est allumé.
Au moyen de la + ou − régler la température t_1=08
L'affichage clignotera en indiquant :

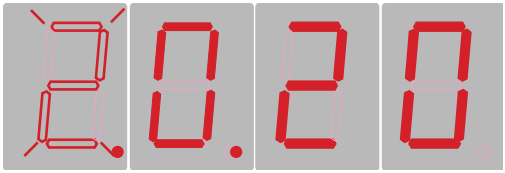


b) Appuyer sur la touche °C/°F, le symbole LED s'affiche.
Au moyen de la + ou − régler la température T_2.

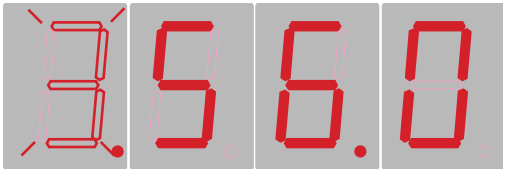
L'affichage clignotera avec :



Puis, appuyer la touche ⏳.
Le symbole ⏳ est allumé.
Au moyen de la ➕ ou ➖ régler la durée T_2.
L'affichage clignotera en indiquant :

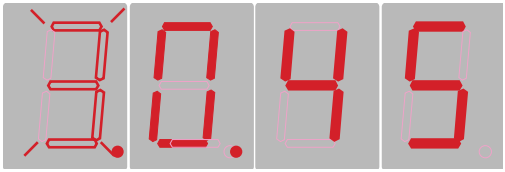


c) Appuyer sur la touche °C/°F, le symbole LED ▭ s'affiche.
Au moyen de la touche ➕ ou ➖ régler la température T_3.
L'affichage clignotera en indiquant :



Puis appuyer sur la touche ⏳.
Le symbole ⏳ est allumé.
Au moyen de la touche ➕ ou ➖ régler la température t_3.

L'affichage clignotera avec :



Après avoir effectué tous les réglages, appuyer sur la touche P afin d'enregistrer les donnés modifiées ou nouvelles sélectionnées.

Remarque : Si vous n'utilisez pas pas les données d'enregistrement 2 et/ou 3, veuillez sélectionner les touches "off" respectivement "0.00". Appuyer sur la touché START STOP pour démarrer le programme.

Remarque : Les programmes peuvent fonctionner avec 2 modes.

2.4.1.1 Mode 1: Activation manuelle

En appuyant sur la touche START STOP le programme démarre et l'eau est réchauffée à la température du premier réglage.
Le symbole ✳ clignote.
Dès que la première température est atteinte, votre produit peut être plongé dans l'eau.
Un bip acoustique sonnera.
Appuyer sur la touche START STOP pour démarrer la minuterie.
Le programme se déroulera automatiquement jusqu'à la fin.
Lorsque terminé, vous entendrez à nouveau un bip acoustique. Il suffit d'appuyer sur la touche START STOP pour l'arrêter.

2.4.1.2 Mode 2 : Activation automatique

En appuyant sur la touche START STOP le programme démarre et l'eau est réchauffée à la température du premier réglage.
Le symbole ✳ clignote.
En appuyant sur la touche ⏳ durant le réchauffement, la minuterie est déjà en fonction.

Le symbole est allumé.

La minuterie démarre automatiquement, dès que le premier niveau de température de l'eau est atteint.
Vous n'entendrez aucun signal acoustique.
Le programme se déroule automatiquement jusqu'au bout.
Lorsque terminé, vous entendrez un bip acoustique. Il suffit d'appuyer sur la touche START STOP pour l'arrêter.

Observation : Ce mode est conseillé lorsqu'il est important que le produit s'accommode à la température de l'eau avec ménagement.

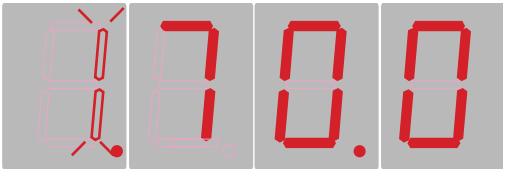
2.4.2 Programmation de la température de l'eau et de la température à cœur

Exemple :
a) T_1=70.0, CT_1=68.0
(Température de l'eau 70.0 °C et température à cœur 68.0 °C)

Le réglage se fait comme suit :

Appuyer sur la touche °C/°F le symbole LED s'affiche.
Au moyen de la touche + ou − régler la température T_1.

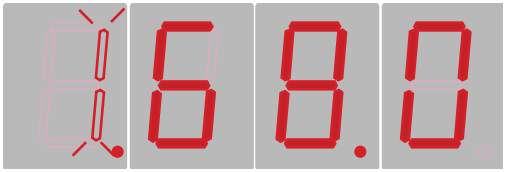
L'affichage clignotera en indiquant :



Puis appuyer sur la touche .

Le symbole est allumé.
Au moyen de la touche + ou − régler la température à cœur CT_1.

L'affichage clignotera en indiquant :

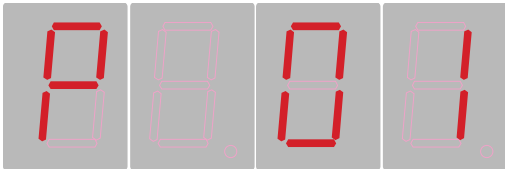


IMPORTANT : La valeur de la température à cœur, parviendra au maximum à la température de l'eau.

Les autres données de programmes se règlent de manière analogue au réglage de la minuterie ci-dessus (voir sous 2.4.1).
Après avoir effectué ou modifié tous les réglages, appuyer sur la touche [P] afin d'enregistrer les données sélectionnées.

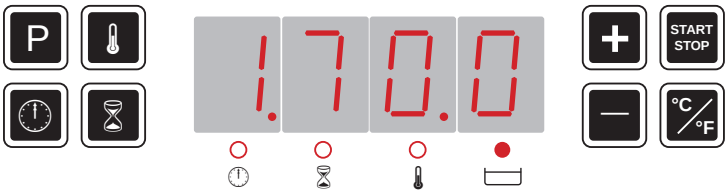
2.4.3. Visualisation des programmes enregistrés

Activer le programme [P].
Exemple sur programme 01 :

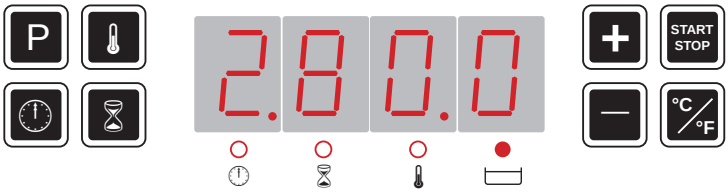


Sélectionner le programme avec la touche [+] ou [−].

Pour afficher les valeurs réglées, appuyer sur la touche respective :
a) Température de l'eau : Appuyer sur la touche [°C/°F].
Le symbole est allumé.

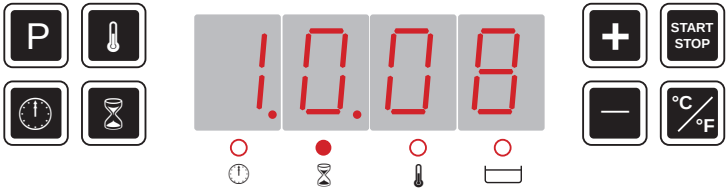


Voir les autres degrés de la température de l'eau au moyen de la touche [+] ou [−].



b) Minuterie : Appuyer la touche [⏳]

Le symbole ⏳ est allumé.



Voir les autres données de minuterie enregistrées au moyen de la touche [+] ou [−].

c) Température à cœur : Appuyer sur la touche [🌡].

Le symbole 🌡 est allumé.
Voir les autres données de températures à cœur enregistrées au moyen de la touche [+] ou [−].

Pour quitter le mode de visualisation, appuyer sur la touche [P].

3. Entretien et maintenance

L'appareil doit être nettoyé à intervalles réguliers. Que ce soit pour l'extérieur ou pour le réservoir d'eau, ne pas utiliser des détergents agressifs ou corrosifs ni de produits contenant des solvants. Pour l'extérieur, préférez l'eau savonneuse.

3.1 Détartrage

En fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau, il convient de détartrer le réservoir d'eau et la tôle perforée à intervalles réguliers au moyen de vinaigre. Laisser agir le vinaigre un certain temps puis rincer abondamment à l'eau claire.

4. Dysfonctionnement

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous conseillons de vérifier les points suivants avant de contacter notre service à la clientèle :

L'interrupteur principal ne se met pas en marche :
Vérifier si l'appareil est sous tension
Vérifier les fusibles de la prise de courant

L'appareil ne chauffe pas :
Avez-vous enfoncé la touche P (démarre le processus de chauffe) et le clignotant indiquant la température est-il activé ?

Si malgré ces vérifications, l'appareil ne devait pas fonctionner de manière optimale, veuillez contacter le point de vente ou le service après-vente le plus proche de chez vous.

Les informations suivantes sont nécessaires :

a) Brève description de la panne
b) Indication exacte du modèle et du type de l'appareil
c) Date d'achat et point de vente de l'acquisition
d) No de l'appareil (se trouve sur la plaque d'identification).

Images :

START
STOP
°C
HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

P
START
STOP
°C
°F
HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Déclaration de conformité aux normes EC

Conformément aux

Règle de conformité des normes EC „Appareils à basse tension“ 73/23/EWG,

Règle de conformité des normes EC „Machines“ 89/392/EWG, Appendice II A,

Règle de conformité des normes EC „compatibilité électromagnétique“ EMV 89/336/EWG.

Fabrication: Machines **d'emballage sous vide**

Description du modèle: **VAC-STAR Cuisson Sous vide Control (CSC)**

Est développé, conçu et fabriqué selon les règles de conformité des normes EC **73/23, 89/392** et **89/336/EWG**,

Sous la responsabilité seule de:

VAC-STAR AG, Rte de l'Industrie 7, CH-1786 Sugiez, Schweiz

Les normes harmonisantes suivantes sont appliquées:

⇨ DIN EN 292, Sécurité de machines, appareils et installations

⇨ IEC 335-1 (1976), IEC 335-2-45 (1986) äqv. CSN 36 1050 (1990),
CSN EN 55014 (1995), EN 60555-2 (1996)

⇨ Certification CCA/CB

Les normes, directives et spécifications nationales suivantes sont appliquées:

⇨ Prescriptions nationales en matière de sécurité de toutes les composantes électriques et électromagnétiques (UL, VDE, SEV, CSN)

Il existe une documentation technique complète.

Le mode d'emploi relatif à l'appareil existe:

⇨ En version originale

⇨ Dans la langue du pays de l'utilisateur, du revendeur

Sugiez, le 03.01.2011 — C. Hössle, Vice Director

(Lieu et date) — (Indications du signataire)

HUGENTOBLER

Système de cuisson suisse®

CH/UE Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbestrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tél. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15
www.hugentobler.com • info@hugentobler.com